



# 4月コース料理

## COURSE MENU



うのはなづき  
— 卯花月 コース —  
四〇〇〇円(税込 四四〇〇円)

- 先付 桜甘酒豆富と蛭烏賊の  
桜海老餡かけ
- 造り お造り2種盛り
- 温物 春鯖の吟醸酒蒸し  
春菜仕立て
- 焼物 ローストポークと蕪の炙り  
ポテトクリーム掛け
- 酒肴 初鰹のぬた和え  
空豆、新玉葱の天婦羅  
三河鶏の塘蒿幽庵焼  
落と生木耳のお浸し
- 飯物 浅利の柳川飯

せいわけつ  
— 清和月 コース —  
六〇〇〇円(税込 六六〇〇円)

- 先付 ふっくら玉子焼  
出汁水雲、蛭烏賊の燻製  
段戸牛のローストビーフ
- 造り お造り3種盛り
- 酒菜 桜海老のかき揚げ  
椎茸のどら焼き見立  
生木耳と野蒜の浅漬け  
真蛸の魚醬湯焚き
- 焼物 烏賊の浅利巻織焼
- 温物 赤鶏の葛叩き  
オニオンスープ煮
- 進肴 あいち鴨生ハムと柑橘、  
ホワイトセロリのサラダ
- 飯物 筍、落、ジャコの  
炊き込みご飯  
味噌汁
- 甘味 苺の杏仁豆富

せいやげつ  
— 正陽月 コース —  
八〇〇〇円(税込 八八〇〇円)

- 先付 竜髭菜と蛤の友地掛け  
燻し薫經  
デコポンの障泥烏賊巻
- 椀物 鮑と春菜のお椀
- 造り お造り盛り合わせ
- 温物 源氏和牛と蕪の西京煮
- 焼物 桜鯛の塩釜焼  
才巻海老の雲丹焼  
焼空豆のお浸し
- 進肴 あいち鴨と黄韭、  
焼椎茸の酢の物
- 飯物 名古屋コーチンと  
牛蒡の有馬煮御飯  
味噌汁
- 甘味 苺葛切りの甘酒ミルク掛け

# 日本酒ペアリング

## ~SAKE Pairing~

日本酒と食の調和。  
組み合わせによる新たな発見を  
お楽しみ下さい。

ペアリングAコース  
全5種 二〇〇〇円  
(税込 二二〇〇円)

ペアリングBコース  
6~7種 三〇〇〇円  
(税込 三三〇〇円)

※内容によって、種類の数が変更になる場合がございます。

※おまかせも出来ます。  
※コース料理は2名様より。  
※コース料理のご予約は3日前まで。  
ペアリングのご予約は前日まで。  
※仕入れにより一部変更もございます。  
※貸切、お時間、ご予算等、お気軽にご相談下さい。



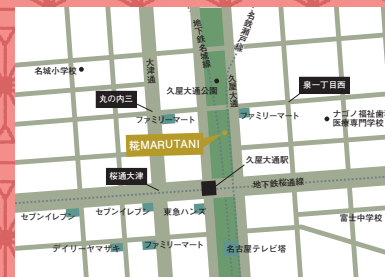
MARUTANI  
Sake & Food

# 糀MARUTANI

Address 〒460-0002  
名古屋市中区丸の内3丁目18番13号先

Tel 052-211-9200

Fax 052-211-9201



圓谷HPは  
こちらから

